



PARTECIPA AL NOSTRO BLOG

**DANTE**

Scrivi a [ricettedifamiglia@oliodante.com](mailto:ricettedifamiglia@oliodante.com)  
e chiedi un consiglio allo chef di Olio Dante

## SPAGHETTI DI KAMUT CON PISELLI, POMODORINI E TONNO

[dolcimanontropo.blogspot.it](http://dolcimanontropo.blogspot.it)



### Ingredienti:

140 g di spaghetti di Kamut  
150 g di piselli surgelati  
1 scatola da 80 g di tonno al naturale  
10 pomodorini ciliegia  
Olio Extravergine di Oliva Dante  
sale e pepe

### Preparazione:

Mettete in una padella un filo di olio, unite i piselli e fate insaporire un paio di minuti, poi aggiungete i pomodorini lavati e tagliati a spicchi, dopo un paio di minuti aggiungete anche il tonno sgocciolato dal suo liquido e sminuzzato con una forchetta. Cuocete per altri 5 minuti quindi regolate di sale e di pepe e qualche goccia di acqua di cottura. Lessate gli spaghetti in abbondante acqua salata, scolateli al dente e condite con il sugo di piselli e tonno dopo aver mescolato bene e servite subito ben calda.

